

EU Joint Action Best-ReMaP Learnings für Österreich

Kurzbericht

Im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Autorinnen:

Gabriele Gruber (GÖG)

Sandra Ecker (GÖG)

Rita Kichler (GÖG)

Sophie Hesina (AGES)

Fachliche Begleitung:

Judith Benedics (BMSGPK)

Projektassistenz:

Alexandra Kühner

Die Inhalte dieser Publikation geben den Standpunkt der Autorinnen und nicht unbedingt jenen des Auftraggebers wieder.

Zitiervorschlag: Gruber, Gabriele; Ecker, Sandra; Kichler, Rita; Hesina, Sophie (2024): EU Joint Action Best-ReMaP – Learnings für Österreich. Gesundheit Österreich, Wien

Zl. P4/1/5226

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin: Gesundheit Österreich GmbH,
Stubenring 6, 1010 Wien, Tel. +43 1 515 61, Website: www.goeg.at

Dieser Bericht trägt zur Umsetzung der Agenda 2030, insbesondere zum Nachhaltigkeitsziel (SDG) 3 „Gesundheit und Wohlergehen“ und 2 „Kein Hunger“, bei.

Wien, im April 2024

Inhalt

Inhalt	III
Abbildungen.....	IV
Abkürzungen.....	V
1 Einleitung	1
2 Hintergrund.....	2
2.1 Verpflegung von Kindern in Kindertagesheimen und Bildungsstätten	2
2.2 Exkurs: Öffentliche Beschaffung	5
2.3 Strukturen, Strategien und Initiativen zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung	6
2.4 Erhebung der Verpflegungssituation in Österreich	9
3 Joint Action Best-ReMaP mit Fokus auf Work Package 7	11
3.1 Das slowenische Beschaffungstool	11
3.2 Nationale Aktivitäten im Rahmen des Work Package 7	12
3.2.1 Ist-Analyse	12
3.2.2 Stakeholdergespräche: Telefonate mit Personen aus Gesundheitsförderungseinrichtungen in den Bundesländern	13
3.2.3 Workshop mit Stakeholderinnen und Stakeholdern	13
3.2.4 Austausch mit Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung in einer öffentlichen Einrichtung in Oberösterreich	15
3.2.5 Interviews mit Verpflegungsbetrieben und Gemeinden.....	17
3.2.6 Testung des slowenischen Beschaffungstools für Österreich	19
3.2.7 Vernetzungstreffen: Gesunde und nachhaltige Beschaffung – Fokus Kindergärten und Volksschulen mit internationalem Gast.....	21
4 Zusammenfassung und Ausblick.....	23
Literatur	25
Anhang	28
Interviewleitfaden Verpflegungsbetrieb	28
Interviewleitfaden Gemeinde	29

Abbildungen

Abbildung 1: Verteilung aller Kindertagesheimformen in Österreich	3
Abbildung 2: Kindertagesheime in Österreich nach Erhalter.....	3
Abbildung 3: Anwesenheit der Kinder in Kindertagesheimgruppen mit Mittagessen nach Bundesland.....	4
Abbildung 4: Bereitsteller:innen des Mittagessens in österreichischen Betreuungseinrichtungen	9
Abbildung 5: Wer ist an der Auswahl des Mittagessens beteiligt?.....	10
Abbildung 6: Proformarechnung aus dem slowenischen Beschaffungstool.....	20

Abkürzungen

Abk.	Abkürzung
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BBG	Bundesbeschaffung GmbH
Best-ReMaP	best practice on reformulation, marketing and public procurement
BMK	Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
BML	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
BMLV	Bundesministerium für Landesverteidigung
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BVergG	Bundesvergabegesetz
COSI	Childhood Obesity Surveillance Initiative
DBS	dynamisches Beschaffungssystem
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
GÖG	Gesundheit Österreich GmbH
naBe	Nationaler Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung
NAP.e	Nationaler Aktionsplan Ernährung
NEK	Nationale Ernährungskommission
REVAN	Richtig essen von Anfang an!
SDGs	Sustainable Development Goals
SV	Sozialversicherungen
WPs	Work Packages

1 Einleitung

Erhebungen wie etwa die Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) zeigen, dass Übergewicht bereits im Kindesalter europaweit eine Herausforderung darstellt. Insgesamt waren 29 Prozent der Kinder in den teilnehmenden Ländern zwischen sieben und neun Jahren übergewichtig oder adipös. Laut Definition der WHO liegt die Prävalenz sogar noch etwas höher (bei Buben 31 % und bei Mädchen 28 %) (WHO 2022).

Die EU Joint Action Best-ReMaP (best practice on reformulation, marketing and public procurement) fokussierte auf Maßnahmen, die dazu beitragen, das Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen zu reduzieren. Über die Laufzeit von drei Jahren (2020–2023) beteiligten sich insgesamt 24 EU-Mitgliedstaaten an der Joint Action, die bereits bestehende Best-Practice-Beispiele in den Mittelpunkt der Arbeiten stellte. Konkret wurden drei Themenfelder in spezifischen Arbeitspaketen, sogenannten Work Packages (WPs), bearbeitet (Best-ReMaP 2023):

- » Monitoring von und Reformulierung von verarbeiteten Lebensmitteln (WP 5)
- » Reduktion des Marketingdrucks auf Kinder und Jugendliche (WP 6)
- » öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (WP 7)

Vorliegender Kurzbericht gibt die österreichischen Aktivitäten des WP 7 samt zentralen Lernerfahrungen wieder.

2 Hintergrund

Ernährung hat einen Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden in jeder Lebensphase der Menschen. Als eine Möglichkeit, um einer breiten Bevölkerung den Zugang zu hochwertigen, regionalen, saisonalen, gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensmitteln zu ermöglichen, kann die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung als ein höchstwirksamer Hebel für Ernährungs-gerechtigkeit und gesundheitliche Chancengerechtigkeit dienen.

Durch eine Orientierung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Richtung kann einigen der zehn österreichischen Gesundheitszielen Rechnung getragen werden, insbesondere dem Gesundheitsziel 7 „Gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen“. Zudem leisten solche Aktivitäten auch einen Beitrag für die Erreichung der Sustainable Development Goals (SDGs) (u. a.: SDG 3 „Gesundheit und Wohlergehen“ und SDG 2 „Kein Hunger“).

Gemeinschaftsverpflegung findet dabei u. a. in Bildungsstätten (Kindergärten, Schulen etc.), in Betrieben (z. B. Kantinen) und in öffentlichen Anstalten (Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kasernen, Gefängnissen etc.) statt. Einer Studie aus dem Jahr 2017 von BIO Austria zufolge werden in Österreich 1,8 Millionen Essen täglich in Gemeinschaftseinrichtungen geliefert (Gruber/Holler 2017).

Da die Aktivitäten der Joint Action auf die Zielgruppe Kinder und Jugendliche fokussierten, standen bei WP 7 auch Institutionen mit Gemeinschaftsverpflegung für diese im Fokus. Im Folgenden werden relevante Hintergrundinformationen für Österreich dargestellt.

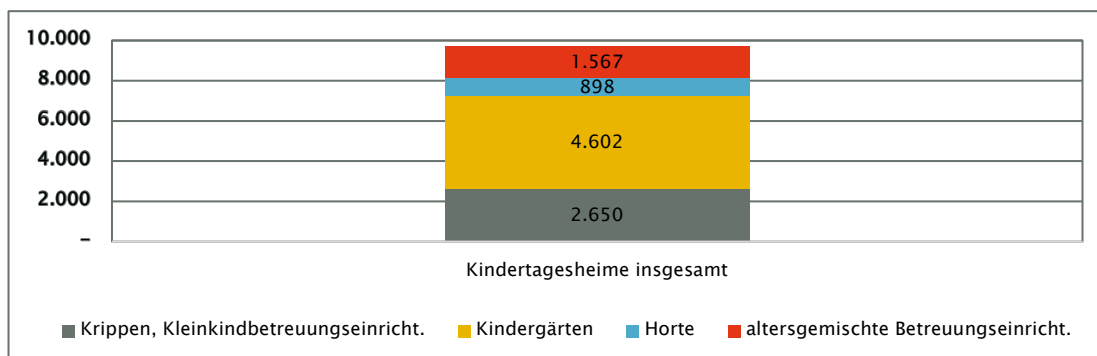
2.1 Verpflegung von Kindern in Kindertagesheimen und Bildungsstätten

Das Ernährungsverhalten von Menschen wird bereits in der frühen Kindheit geprägt, weshalb eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesheimen (z. B. Kindergärten, Schülerhorten) und Schulen besonders wirksam sein kann. Zudem kann durch Verpflegung in Einrichtungen für Kinder, die verpflichtend zu besuchen sind, eine breite Bevölkerungsgruppe erreicht werden.

In Österreich gibt es nach der Kindertagesheimstatistik 2022/2023 9.717 institutionelle Kinderbetreuungseinrichtungen (ohne Saisontagesheime) (Statistik Austria (2023b), siehe auch Abbildung 1 und Abbildung 2). Davon sind

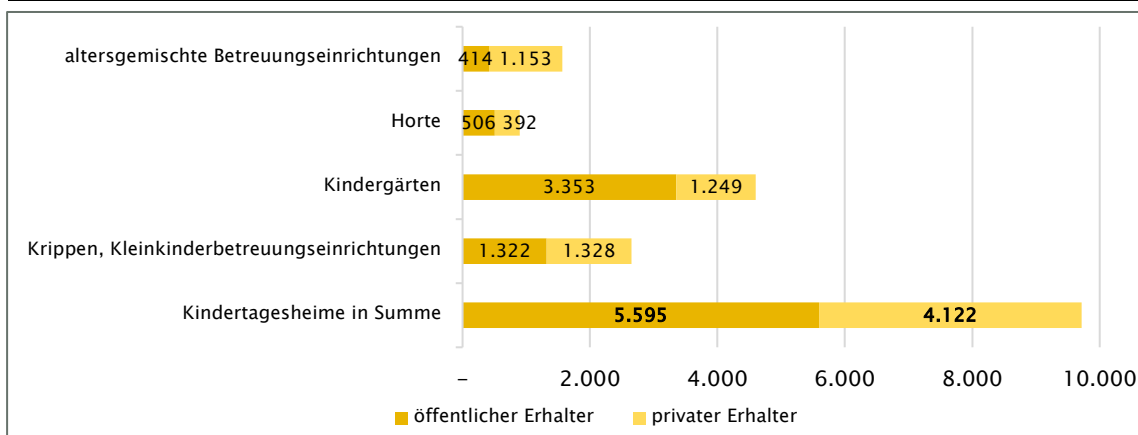
- » 2.650 Kinderkrippen und Kleinkindbetreuungseinrichtungen (davon öffentlich: 1.322, 49,9 %),
- » 4.602 Kindergärten (davon öffentlich: 3.339, 72,9 %) (BKA 2023b),
- » 898 Schülerhorte (davon öffentlich: 517, 56,3 %) und
- » 1.567 altersgemischte Betreuungseinrichtungen (davon öffentlich: 402, 26,4 %).

Abbildung 1:
Verteilung aller Kindertagesheimformen in Österreich



Quelle: Statistik Austria, Kindertagesheimstatistik 2022/23;
Berechnung und Darstellung: GÖG

Abbildung 2:
Kindertagesheime in Österreich nach Erhalter



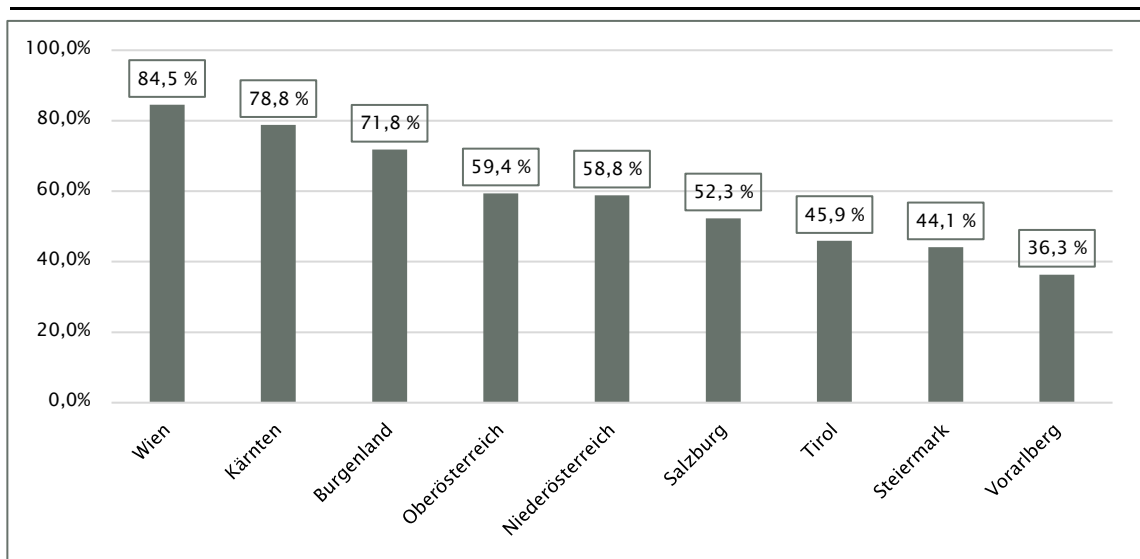
Quelle: Statistik Austria, Kindertagesheimstatistik 2022/23;
Berechnung und Darstellung: GÖG

Krippen und Kleinkinderbetreuungseinrichtungen sind für Kinder bis zu drei Jahren vorgesehen. Kindergärten besuchen Kinder ab zweieinhalb bzw. drei Jahren bis zum Eintritt in die Volksschule. Spätestens ein Jahr vor Schulbeginn ist der Besuch eines **Kindergartens** verpflichtend (Kindergartenpflicht). Während dieser Kindergartenpflicht muss das Kind regelmäßig von Montag bis Freitag für mindestens 20 Stunden (ohne Mittagsverpflegung) den Kindergarten besuchen. Dieses verpflichtende Kindergartenjahr ist in Österreich beitragsfrei, wobei es in den Bundesländern unterschiedliche Initiativen gibt, die über diese genannte Regelung hinausgehen (BKA 2023a). **Horte** sind ein Angebot für schulpflichtige Kinder nach Unterrichtschluss und an schulfreien Tagen (BKA 2023b).

Die österreichische Kindertagesheimstatistik 2021/2022 (Statistik Austria 2023b) zeigt, dass in den Kindergärten, im Vergleich zu den anderen Kindertagesheimen, ein Großteil der Kinder betreut wird, nämlich 203.071 Kinder. Kinderkrippen und Kleinkindbetreuungsgruppen werden von 48.129 Kindern besucht, Hortgruppen von 48.670 und altersgemischte Gruppen von 48.183 Kindern. 88 Prozent aller 3-Jährigen, 96,2 Prozent aller 4-Jährigen und 97,3 Prozent aller 5-Jährigen wurden 2021/2022 in einem Kindertagesheim betreut (Statistik Austria 2023a). 93 Prozent aller Kindertagesheime werden ganztägig geführt (Öffnungsdauer mindestens sechs Stunden), von diesen wiederum haben österreichweit 99,7 Prozent auch über Mittag geöffnet, wobei sich 23 der 28 Einrichtungen, die zu Mittag geschlossen haben, in Vorarlberg befinden, vier Einrichtungen in Oberösterreich und eine Einrichtung in Tirol (Statistik Austria 2023b) (s. auch Abbildung 3).

In ganz Österreich nehmen nach Statistik Austria (2023b) 62,8 Prozent aller Kinder in Kindertagesheimen ein Mittagessen ein – wobei Wien hier mit 84,5 Prozent an erster Stelle steht, während in Vorarlberg lediglich 36,3 Prozent aller Kinder ein Mittagessen in der Einrichtung einnehmen (Statistik Austria 2023b).

Abbildung 3:
Anwesenheit der Kinder in Kindertagesheimgruppen mit Mittagessen nach Bundesland



Quelle: Statistik Austria, Kindertagesheimstatistik 2022/23
Berechnung und Darstellung: GÖG

Nach dem Kindergarten bzw. nach Vollendung des sechsten Lebensjahrs beginnt im darauffolgenden Schuljahr die allgemeine Schulpflicht und dauert neun Schuljahre (BMBWF 2023a). Im Schuljahr 2021/2022 waren 766.000 Kinder in Österreich im schulpflichtigen Alter, wovon 347.952 Kinder Volksschüler:innen waren (Statistik Austria 2023a). Derzeit bieten laut Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF) knapp 60 Prozent der Pflichtschulstandorte (Volksschule, Mittelschule, Polytechnische Schule, Allgemeine Sonderschule, Unterstufe der allgemeinbildenden höheren Schule), also 2.937 Schulen österreichweit, ein ganztägiges Angebot an. Im Schuljahr 2022/23 liegt laut BMBWF die ganztägige Betreuungsquote österreichweit

bei rund 29,95 Prozent (Allgemeinbildende Pflichtschule und AHS, 1.–9. Schulstufe), d. h., 211.791 Schüler:innen besuchen eine ganztägige Schulform (BMBWF 2023c). Ziel des Bildungsinvestitionsgesetzes 2017 ist aber, „ein flächendeckendes Angebot an Tagesbetreuung an ganztägigen Schulformen und anderen Betreuungseinrichtungen für 40 Prozent der Kinder von sechs bis 15 Jahren bzw. bei 85 Prozent der allgemeinbildenden Pflichtschulen zu schaffen“ (BMBWF 2023b).

Somit sind es aktuell insbesondere die Kindergärten, die großteils flächendeckend eine ganztägige Versorgung samt Mittagessen sicherstellen – ein Angebot, das von einer großen Anzahl an Familien angenommen wird. Ab der Volksschule ist eine ganztägige Betreuung mit Mittagessen den genannten Zahlen zufolge weniger weit verbreitet. Aus diesem Grund werden aktuell insbesondere öffentliche Kindergärten als relevanter Angelpunkt hinsichtlich öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung gesehen.

2.2 Exkurs: Öffentliche Beschaffung

Die Verpflegung in öffentlichen Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindergärten und Schulen ist Teil der sogenannten öffentlichen Beschaffung. Zentral ist in diesem Zusammenhang das Bundesvergabe-gesetz (BVerG 2018), das die Beschaffung bzw. Vergabe von Gütern wie z. B. Lebensmitteln und Leistungen durch die öffentliche Hand (Bund, Länder, Gemeinden usw.) regelt. Das bedeutet auch, dass sich Kindergärten und Schulen an rechtliche Vorgaben halten müssen.

Dieses Gesetz definiert unter anderem finanzielle Schwellenwerte, die für das Beschaffungspro-zedure relevant sind. Der Oberschwellenwert unterscheidet sich, je nachdem ob Aufträge von spe-zifizierten staatlichen Auftraggebern vergeben werden (z. B. Bundeskanzleramt, Ministerium für Finanzen), ob es sich um spezifizierte Dienstleistungsaufträge handelt oder ob Bauaufträge ver-gaben werden. So erfolgen Verfahren zur Vergabe von Aufträgen z. B. durch das Bundesministe-rium für Finanzen im Oberschwellenbereich, wenn der geschätzte Auftragswert bei Liefer- und Dienstleistungsaufträgen mindestens 144.000 Euro beträgt. Bei ausgewählten Dienstleistungs-aufträgen liegt der Schwellenwert bei 750.000 Euro, unter solche Aufträge fallen beispielsweise der Betrieb von Kantinen und die Auslieferung von Schulmahlzeiten. Aufträge mit einem niedrige-ren Gesamtwert sind demnach Beschaffungen im Unterschwellenbereich (§ 12 BVerG 2018).

Für die Vergabe im Unter- und Oberschwellenbereich gibt es laut Bundesvergabe-gesetz un-ter-schiedliche Formate, die gewählt werden können. Die Voraussetzungen für die jeweiligen Verga-bearten sind im genannten Gesetz – 2. Abschnitt und 3. Abschnitt, ab §33 BVerG (2018) – defi-niert. Nennenswert ist an dieser Stelle die Möglichkeit für Direktvergaben im Unterschwellenbe-reich gemäß §46 BVerG (2018). Eine Direktvergabe ist aktuell laut Schwellenwertverordnung 2023 zulässig, wenn der geschätzte Auftragswert 100.000 Euro nicht übersteigt (Änderung der Schwellenwertverordnung 2023; WKO 2023).

2.3 Strukturen, Strategien und Initiativen zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung

Auf EU-, nationaler und regionaler Ebene wurden in den letzten Jahren sowohl legislative Weichen gestellt als auch Strategien erstellt und Initiativen gestartet, die entweder indirekt Einfluss auf die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen nehmen (können) oder aber diese gezielt in eine gesundheitsförderlichere, nachhaltigere Richtung lenken sollen.

Strukturen und Strategien auf EU-Ebene

Mit dem **Green Deal** setzt sich die Europäische Union zum Ziel, bis zum Jahr 2050 klimaneutral zu werden – ein Ziel, zu welchem das **europäische Klimagesetz** verpflichtet. Ein wesentlicher Baustein innerhalb des Green Deal ist die „**Farm to Fork**“-Strategie. Die Strategie ist ein Zehnjahresplan der Europäischen Kommission mit dem Ziel, das europäische Lebensmittelsystem in verschiedenen Dimensionen bis 2030 nachhaltiger zu gestalten, „um die Abhängigkeit von Pestiziden und antimikrobiellen Mitteln zu verringern, die Überdüngung zu reduzieren, den ökologischen Landbau zu fördern, den Tierschutz zu verbessern und den Verlust der biologischen Vielfalt aufzuhalten“ (EU 2020).

Strukturen und Strategien auf nationaler Ebene

Auf nationaler Ebene bilden die Kinder- und Jugendgesundheitsstrategie, insbesondere mit dem Ziel 8 („Gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen ermöglichen und fördern“) des Themenfelds 3 („Gesunde Entwicklung“), sowie das Gesundheitsziel 7 („Gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen“) eine wesentliche Basis für Aktivitäten rund um das Thema öffentliche Beschaffung und Gemeinschaftsverpflegung sowie für weitere umfassende Aktivitäten zum Thema Ernährung. Auf Bundesebene wurde, auf dem Gesundheitsziel aufbauend, die Nationale Ernährungscommission (NEK) eingerichtet. Die NEK agiert in beratender Tätigkeit für den bzw. die Bundesminister:in für Gesundheit „in allen Angelegenheiten gesundheitsbezogener Ernährungspolitik, insbesondere bei der Umsetzung des **Nationalen Aktionsplan Ernährung (NAP.e)**“, dessen aktualisierte Version voraussichtlich Ende des Jahres 2023 vorliegen wird (BMSGPK 2023a). Weiters hat die Arbeitsgruppe „Gemeinschaftsverpflegung“ der NEK österreichische Empfehlungen für das Mittagessen in der Schule und für das Mittagessen im Kindergarten erstellt. Diese sind als Mindestanforderungen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu verstehen, sind aber nicht verpflichtend von den Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen umzusetzen.

Ergänzend zu den österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten wurde 2022 der Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten veröffentlicht. Von der Auswahl und dem Einkauf der Zutaten und Getränke bis hin zu deren Zubereitung und der damit verbundenen Speiseplanung gibt der Qualitätsstandard einen umfassenden Einblick für alle Bildungseinrichtungen und liefert eine wertvolle Grundlage für die weitere Verbesserung der Verpflegung der Kindergarten- und Krippenkinder in Österreich (BMSGPK 2022).

Im Zusammenhang mit Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen spielt die oben bereits erwähnte öffentliche Beschaffung eine relevante Rolle. Im Rahmen des **Nationalen Aktionsplans für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe)**, der durch das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) koordiniert wird, sollen nachfolgende Ziele, im Sinne einer ökologischen, sozialen und ökonomischen Nachhaltigkeit im Rahmen der öffentlichen Beschaffung, erreicht werden:

- » „Verankerung der nachhaltigen Beschaffung in allen Bundesinstitutionen
- » Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung
- » Sicherung der Vorreiterrolle Österreichs bei der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung in der EU“ (naBe-Plattform 2023b)

Dabei spielen hier neben Lebensmitteln auch viele weitere Produktgruppen eine Rolle. Um die Ziele zu erreichen, wurde u. a. die **naBe-Plattform**, also eine Servicestelle für nachhaltige öffentliche Beschaffung, in der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) etabliert. Diese dient u. a. als erste Anlaufstelle für Fragen, unterstützt bei Ausschreibungen und ist außerdem verantwortlich für die Weiterentwicklung der naBe-Kriterien (naBe-Plattform 2023b). „Die öffentlichen Auftraggeber sowie die Sektorenauftraggeber im Sinne des BVerG 2018 im Bereich des Bundes wenden die naBe-Kriterien an, wenn sie eine entsprechende Weisung oder eine Empfehlung dazu von ihrem (ihren) Eigentümer(n) bzw. ihren leitenden Organen erhalten haben“ (naBe-Plattform 2023b). Das im Jahr 2018 neu erlassene Bundesvergabegesetz (BVerG 2018) trägt also einen wichtigen Teil zur öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung bei, indem u. a. rechtlich festgelegt ist, dass ein stärkerer Fokus auf Qualitätskriterien gelegt werden soll.

Nationale Initiativen

Um gesunde Ernährung für Kinder zu fördern, existieren in Österreich außerdem Initiativen, die entweder auf Bundes- oder Länderebene organisiert werden. Nachfolgend werden relevante nationale Initiativen vorgestellt, die das Thema gesundheitsförderliche, nachhaltige Ernährung vorantreiben, wobei sie in der Darstellung nach den respektiven Zielgruppen geordnet werden.

Zielgruppe Kinder, Familien, Pädagoginnen und Pädagogen

- » **REVAN** (Richtig essen von Anfang an!) wurde als Gemeinschaftsprogramm der österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungsträger (DVS) ins Leben gerufen. Ziel dieses Programms ist, die aktuellsten wissenschaftlichen Erkenntnisse „auf dem Gebiet der Säuglings- und Kinderernährung sowie der Ernährung für Schwangere und Stillende“ zugänglich zu machen, und zwar für Bürger:innen sowie für Fachexpertinnen und -experten (REVAN 2023). Zum einen werden hierfür Workshops angeboten, zum anderen Informationsmaterialien zur Verfügung gestellt.
- » **Die Initiative „Kinder essen gesund“** ist eine österreichweite Initiative des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ), mit dem Ziel, Kindern im Alter von vier bis zehn Jahren eine gesundheitsförderliche und klimafreundliche Ernährungsweise zu vermitteln. Mit vielseitigen

Maßnahmen, wie einer Website, Toolbox, Videos, einem Kochbuch, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, sowie mit Projekten werden sowohl Kinder, deren Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen als auch Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung und Kommunen erreicht. Die Maßnahmen sind auf die Steigerung der Ernährungskompetenz aller beteiligten Zielgruppen ausgerichtet und orientieren sich an den Qualitätskriterien der Gesundheitsförderung. In diesem Sinne fokussieren die Maßnahmen auf Aspekte wie gesundheitliche Chancengerechtigkeit, Zielgruppen- und Settingorientierung, Partizipation und Empowerment, Nachhaltigkeit und Vernetzung. Es geht darum, Maßnahmen der Ernährung strukturell im Setting Volksschule zu verankern und insbesondere sozial benachteiligte Zielgruppen zu erreichen (FGÖ 2023a).

Zielgruppe Verpfleger:innen, Verantwortliche für Gemeinschaftsverpflegung

- » **Unser Schulbuffet und die Leitlinie Schulbuffet** ist eine österreichweite Initiative des Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, im Rahmen welcher u. a. die Leitlinie Schulbuffet für Buffetbetreiber:innen erarbeitet worden ist (BMSGPK 2023b).
- » **Das Forum „Österreich isst regional“** ist im naBe der BBG integriert und wurde vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) ins Leben gerufen, wobei weitere Träger alle neun Bundesländer, das BMK, das Bundesministerium für Landesverteidigung (BMLV), die Landwirtschaftskammer Österreich, die Wirtschaftskammer Österreich und AMA-Marketing sind (naBe-Plattform 2023a). Das Forum „Österreich isst regional“ lenkt den Fokus auf die öffentliche Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung und sieht vor, dass der Beschaffung regionaler Lebensmittel der Vorzug gegeben werden soll.

Regionale Initiativen

In den Ländern organisieren insbesondere die jeweiligen Koordinationsstellen für Gesundheitsförderung u. a. Programme zur Förderung gesunder, nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Schulen:

- » avomed – Ernährungsprogramme in Tirol (z. B. Programm „Fokus Ernährung – Gemeinschaftsverpflegung von der Jause bis zum Mittagessen“)
- » NÖ Tut gut! – Vitalküche (z. B. Programm „Gesundes Essen im Kindergarten, in der Volksschule, Nachmittagsbetreuung und in der Kantine“)
- » Gesundheitsland Kärnten – Gesunde Küche (Angebot für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, u. a. in Kinderbetreuungseinrichtungen)
- » Gesundheitsfonds Steiermark – GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (Anwendung steirischer Mindeststandards in Verpflegungs- bzw. Bildungseinrichtungen u. a. für Kinder)
- » Wiener Gesundheitsförderung (z. B. Projekt „Schlau sein – Gesund essen“ – ein Ernährungsprojekt in Wiener Ganztagschulen, Netzwerk Gesund im Wiener Kindergarten)
- » Gesunde Gemeinde OÖ – Gesunde Küche (Projekt, das sich u. a. an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung richtet)

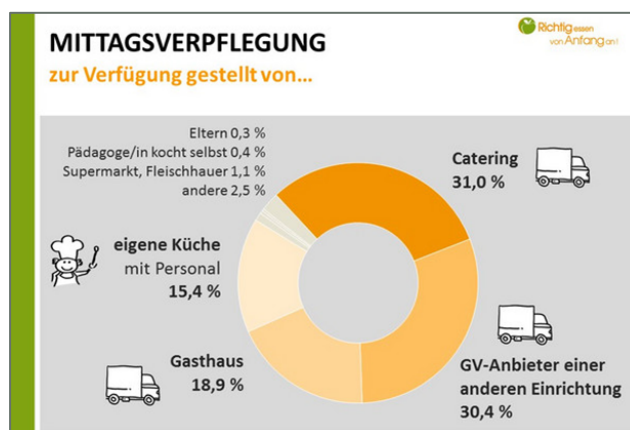
- » Styria vitalis – Gesunde Küche (Projekte und Programme zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung) (FGÖ 2023b)

2.4 Erhebung der Verpflegungssituation in Österreich

Um einen besseren Einblick in die Verpflegungssituation rund um das Mittagessen an österreichischen Kindergärten zu bekommen, hat „Richtig essen von Anfang an!“ 2016 eine bundesweite Erhebung an österreichischen Kindergärten durchgeführt. Im Zuge der Erhebung wurden Informationen rund um das Mittagessen sowie weiteren Verpflegungsangeboten wie Frühstück oder Jause erhoben. Zentral war unter anderem die Frage, woher die Einrichtungen ihr Mittagessen beziehen.

Die Erhebung zeigt, dass 83 Prozent der an der Umfrage teilnehmenden Einrichtungen ein Mittagessen anbieten und in allen Bundesländern die Betreuungseinrichtung am häufigsten an der Organisation beteiligt ist. Neben den Einrichtungen sind die Gemeinden, aber auch die Verpflegungsbetriebe selbst an der Organisation der Mittagsverpflegung beteiligt. Die Mehrheit der Betreuungseinrichtungen wird extern mit dem Mittagessen beliefert. Vor allem Cateringfirmen (31 %) und Gemeinschaftsverpflegungsanbieter:innen anderer Einrichtungen (z. B. Altersheim in der Nähe, 30,4 %) spielen dabei eine wichtige Rolle. Auch Gasthäuser beliefern Bildungseinrichtungen in Österreich (18,9 %). Wenn vor Ort in der Einrichtung gekocht wird, wird das Mittagessen vorwiegend in einer eigenen Küche mit Personal (15,4 %) zubereitet. Nur selten kocht das pädagogische Personal selbst (siehe Abbildung 4) (REVAN 2016).

Abbildung 4:
Bereitsteller:innen des Mittagessens in österreichischen Betreuungseinrichtungen

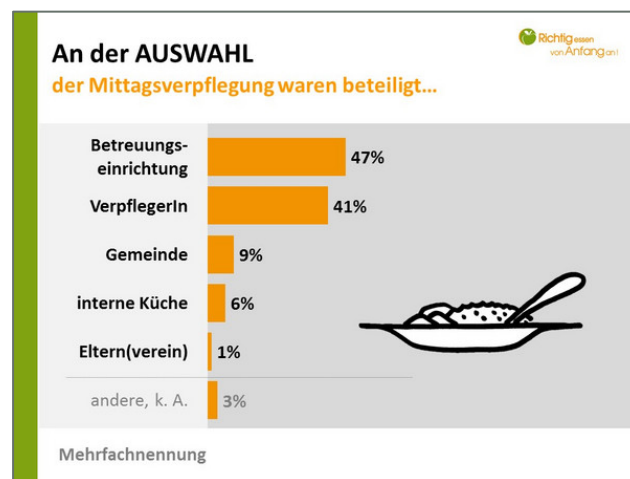


Quelle: REVAN (2016)

Die Warmverpflegung (Cook & Hold) kommt mit knapp 60 Prozent am häufigsten zum Einsatz, etwa 20 Prozent der Einrichtungen erhalten ihr Mittagessen als Tiefkühlkost (Cook & Freeze) und vier Prozent im gekühlten Zustand (Cook & Chill). Eine Zubereitung vor Ort in den Betreuungseinrichtungen erfolgt bei 17 Prozent der Kindergärten (REVAN 2016).

Eine optimale Speisenauswahl ist für ein gesundheitsförderliches Angebot in den Betreuungseinrichtungen wichtig und daher ist auch der Frage nachgegangen worden, wer die Entscheidung darüber trifft, welche Speisen tatsächlich angeboten werden. Die Erhebung zeigt, dass die Hauptbeteiligten bei der Speisenauswahl das Betreuungspersonal und der Verpflegungsbetrieb sind (siehe Abbildung 5).

Abbildung 5:
Wer ist an der Auswahl des Mittagessens beteiligt?



Quelle: REVAN (2016)

3 Joint Action Best-ReMaP mit Fokus auf Work Package 7

Österreich hat sich bei der Joint Action an allen einleitend genannten thematischen WPs (Monitoring, Reduktion des Marketingdrucks, öffentliche Beschaffung) beteiligt. Den Vorsitz hatte das BMSGPK, unterstützt durch die AGES und die Gesundheit Österreich GmbH (GÖG). Vorliegender Bericht fokussiert auf die Erkenntnisse, die im Rahmen des WP 7 zum Thema öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen gesammelt wurden. Insgesamt beteiligten sich zehn Länder am WP 7:

- » Belgien
- » Bosnien und Herzegowina
- » Bulgarien
- » Dänemark
- » Finnland
- » Griechenland
- » Österreich
- » Polen
- » Slowenien (Leitung)
- » Ungarn

Der Arbeitsplan des WP 7 enthielt im Wesentlichen zwei Stränge, die miteinander verwoben sind: die Identifikation und Vernetzung mit Stakeholderinnen und Stakeholdern unterschiedlicher Politik- und Gesellschaftsbereiche, die im Bereich gesundheitsfördernder und nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, und die Auseinandersetzung mit dem Best-Practice-Modell des slowenischen Beschaffungstools, welches im nachfolgenden Kapitel 3.1 näher erläutert wird.

3.1 Das slowenische Beschaffungstool

In Slowenien wird bereits seit einigen Jahren ein Onlinetool zur Beschaffung von Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen erfolgreich verwendet. Anstoß zur Entwicklung dieses Tools war eine immer wiederkehrende Unzufriedenheit im Zuge der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln aufseiten der Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten bzw. -lieferantinnen und -lieferanten sowie auch vonseiten der öffentlichen Einrichtungen. Die Gründe hierfür waren unter anderem, dass etwa Produkte, die eigentlich nicht am Markt sind, bestellt und ungenaue Anforderungen gestellt wurden, es zu Unklarheiten über Verpackungsgrößen und Lieferumfänge kam, Lebensmittel ohne spezifische Eigenschaften (keine Angaben bezüglich Milchfett, Fruchtgehalt usw.) bestellt wurden, Unsicherheiten bei Qualitätskriterien aufkamen usw. So wurden immer mehr Stimmen laut, die sich für ein einheitliches und geregeltes Beschaffungssystem aussprachen. Aus diesem Grund wurde der Lebensmittelkatalog als Onlinebeschaffungstool ins Leben gerufen, welches von der slowenischen Wirtschaftskammer serviziert wird.

Im Lebensmittelkatalog sind alle Lebensmittel, die am slowenischen Markt für die öffentliche Beschaffung verfügbar sind, enthalten. Der Katalog ist somit die Schnittstelle zwischen den Produzentinnen und Produzenten bzw. Lieferantinnen und Lieferanten und den öffentlichen Einrichtungen. Produzentinnen und Produzenten bzw. Lieferantinnen und Lieferanten haben die Möglichkeit, ihre Produkte in das Beschaffungstool einzugeben und somit für Bestellungen der öffentlichen Einrichtungen verfügbar zu machen. Dies hat den Vorteil, dass nur reelle Produkte, also nur Produkte, welche am Markt verfügbar sind, bestellt werden können. Zudem läuft die öffentliche Beschaffung effizient, geregelt, transparent und unter Einhaltung von diversen Anforderungen, also z. B. gesetzlichen Bestimmungen oder Qualitätskriterien, ab. Weitere Vorteile des Beschaffungstools sind die Möglichkeiten einer tagesgenauen Marktanalyse, der regionalen Auswahl von Produkten, der Auswahl von Produkten mit bestimmten Eigenschaften (biologische Landwirtschaft, laktosefreie Produkte usw.) und die Möglichkeit, Vergaben an spezifische Qualitätsstandards zu knüpfen.

Im Rahmen von Best-ReMaP sollte das Beschaffungstool auch national getestet werden. Die Erfahrungen daraus werden im nachfolgenden Kapitel 3.2 näher erläutert.

3.2 Nationale Aktivitäten im Rahmen des Work Package 7

Nachfolgend werden die nationalen Aktivitäten beschrieben, die in Österreich analog zum Umsetzungsplan des WP 7 durchgeführt wurden. Die Aktivitäten werden in chronologischer Reihenfolge beschrieben.

3.2.1 Ist-Analyse

Zu Beginn der Aktivitäten stand eine Auseinandersetzung mit den nationalen Gegebenheiten und Kompetenzen im Bereich der öffentlichen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung, was gleichzeitig einer ersten Identifikation von relevanten Akteurinnen und Akteuren diente. Da die Joint-Action-Maßnahmen die Reduktion von Übergewicht bei Kindern in den Mittelpunkt stellen, wurden in den österreichischen WP-7-Aktivitäten vor allem Kindergärten und Volksschulen als relevante Settings für Gemeinschaftsverpflegung betrachtet. Die Zuständigkeit für die Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen liegt in der Hand der Trägerorganisationen. Bei öffentlichen Kindergärten und Volksschulen sind dies vorrangig die Gemeinden. In der zusammenfassenden Analyse durch den WP-Lead zeigte sich, dass die Situation in den zehn Ländern sehr unterschiedlich ist, von zentralistischer Beschaffung bis hin zu Kompetenzen auf Gemeindeebene, siehe auch Rozman et al. (2021).

3.2.2 Stakeholdergespräche: Telefonate mit Personen aus Gesundheitsförderungseinrichtungen in den Bundesländern

Die Förderung gesunder Ernährung in Kindergärten und Volksschulen ist bereits seit Jahren ein Betätigungsfeld im Bereich der Gesundheitsförderung. In Österreich gab bzw. gibt es einige Initiativen dazu (siehe auch Kapitel 2.3). Um ein Bild von den regionalen Aktivitäten zu bekommen, wurden Telefonate mit Personen aus Gesundheitsförderungseinrichtungen bzw. den zuständigen Stellen in der Landesverwaltung geführt (siehe auch Kapitel 3.2.2). Diese Gespräche fanden im November 2021 statt und dienten auch der Vorbereitung auf den nationalen Workshop im Jänner 2022 (siehe auch Kapitel 3.2.3). Insgesamt wurden Personen aus sieben (von neun) Bundesländern erreicht, sechs telefonisch und eine Person schriftlich. Gefragt wurde nach ihrem Wissen zur bzw. ihrer Einschätzung über die Verpflegungssituation in Kindergärten und Schulen in ihrem Bundesland. In diesem Zusammenhang wurde auch nach ihrer Einschätzung zur Beschaffung des Essens gefragt, also beispielsweise ob und welche Verpflegungsleistungen ausgeschrieben werden, wer für die Ausschreibung zuständig ist, nach welchen Kriterien der Auftrag vergeben wird und mit welcher Art von Verpflegungsbetrieben die Verträge gemacht werden.

Eine wesentliche Erkenntnis aus diesen Telefonaten ist, dass die Gemeinden – als Träger der Kindergärten und Volksschulen – für die Organisation der Verpflegung zuständig sind. Eine Einbindung der Direktion bzw. des pädagogischen Personals findet in unterschiedlichem Ausmaß statt. Viele Kindergärten und Volksschulen werden mit Speisen versorgt, da es in vielen Kinderbildungseinrichtungen gar keine Küchen mehr gibt. Eine Ausschreibung der Verpflegungsleistung wird dann spruchreif, wenn ein bestimmter finanzieller Schwellenwert überschritten wird (siehe dazu Kapitel 2.2). Wenn der finanzielle Aufwand unter diesem Schwellenwert liegt, kann auch eine direkte Vergabe stattfinden. Ob und welche Kriterien hinsichtlich gesunder (und nachhaltiger) Ernährung für Ausschreibungen und Vergaben herangezogen werden, war den Gesprächspartnerinnen und -partnern nicht immer bekannt.

Bei den Zulieferungsbetrieben für das Mittagessen handelt es sich im ländlichen Raum oftmals um regionale Restaurants bzw. Wirtshäuser oder andere Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie z. B. Krankenhäuser oder Pflegeheime. In Wien sind im Unterschied dazu spezialisierte Catering-Firmen stärker verbreitet.

Hinsichtlich Nachhaltigkeit wurde berichtet, dass sich die Bundesländer teilweise Ziele gesetzt haben, wie beispielsweise eine bestimmte Quote für den Einsatz von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung.

3.2.3 Workshop mit Stakeholderinnen und Stakeholdern

Nach einer weiteren Auseinandersetzung mit den relevanten Stakeholderinnen und Stakeholdern fand am 12. Jänner 2022 ein Onlineworkshop zum Thema gesundheitsförderliche und nachhaltige

Verpflegung in österreichischen Kindergärten und Schulen mit Vertreterinnen und Vertretern aus den Bereichen Verwaltung, Sozialversicherung, Forschung, Bildung, Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit statt. Bei diesem Treffen wurden Inputs zu aktuellen Rahmenbedingungen und Tools für öffentliche Beschaffung (dynamisches Beschaffungssystem in Österreich und Onlinebeschaffungstool Slowenien) gegeben und im Anschluss mit den Stakeholderinnen und Stakeholdern folgende Fragen diskutiert, wobei die Antworten darauf stichwortartig zusammengefasst wurden:

Wo sehen Sie Vorteile und Chancen eines Onlinebeschaffungstools für Lebensmittel?

- » Sicherstellung einer hohen Qualität der Lebensmittel und Festlegung von Qualitätskriterien
- » besserer Einblick in Informationen über Herkunft und Nährwerte
- » kürzere Lieferketten von Lebensmitteln
- » größere Auswahl an Angeboten und erhöhter Wettbewerb
- » Förderung der Vernetzung von Anbieterinnen bzw. Anbietern und Küchenleiterinnen bzw. Küchenleitern
- » einfacheres Zusammenspiel von Menüplan, Einkauf und Beschaffung
- » Sammlung von Daten, Trends werden sichtbar.

Wo sehen Sie Nachteile und Hürden eines Onlinebeschaffungstools für Lebensmittel?

- » höhere Belastung für kleine Produzenten und Hersteller
- » Die Standards können insbesondere für kleinere Produzenten zu hoch sein.
- » Wenn die Nutzung nicht verpflichtend ist, ist das eine Hürde.
- » Datentransparenz kann etwa bei Convenience Food nicht immer sichergestellt werden.
- » Zertifizierung/Bürokratie könnte eine Hürde darstellen.

Wo sehen Sie Hürden bei der Umsetzung in Österreich?

- » unterschiedlich strukturierte Systeme in österreichischen Regionen/Gemeinden
- » Aufgrund vieler unterschiedlicher Player kann die Umsetzung herausfordernd sein.
- » langwierige Umsetzung
- » Wartungskosten

Welche Grundelemente bräuchte ein Onlinebeschaffungstool (z. B. Filtermöglichkeiten nach Bundesländern, Gemeinden etc.)?

- » Das Tool muss für die Nutzer:innen einfach zu bedienen sein.
- » Der Zugang sollte auch für kleine Anbieter:innen leicht möglich sein.
- » Transparenz der Nährwertangaben für alle Lebensmittelprodukte
- » Qualitätskriterien sollten dargestellt werden.
- » Daten sollten leicht erkennlich sein (Allergene, Herkunft, Nährwerte).
- » Das Beschaffungsinstrument soll verbindlich genutzt werden.
- » (Zukünftige) Nutzer:innen sollten beim Aufbau einbezogen werden; auch Eltern.

- » Systeme müssen kompatibel sein.

Wie schätzen Sie die Relevanz von so einem Onlinebeschaffungstool in Österreich ein?

- » Es ist relevant, wenn Kriterien standardisiert und leicht zu vergleichen sind und der Klimaaspekt (z. B. CO₂-Fußabdruck) mitberücksichtigt wird.

Was sind andere Themen, die Ihnen wichtig sind?

- » Rezeptdatenbank
- » Beschaffung und Speiseplanerstellung verknüpfen
- » Vernetzung von Küchenleitungen
- » vorhandene Ressourcen nutzen
- » Die Ausschreibung von Verpflegung ist der wichtigste Schritt.

Zumeist sind die Gemeinden für die Verpflegung von Kindergärten und Volksschulen verantwortlich. Die Zahl der Kindertagesheime, die in einer eigenen Küche die Verpflegung selbst zubereiten, ist in den letzten Jahren stark gesunken, was dazu führt, dass Gemeinden private Unternehmen (Gasthäuser) oder andere Gemeinschaftsküchen (Krankenhäuser, Pflegeheime etc.) mit der Verpflegung von Kindertagesheimen beauftragen. Alle Teilnehmer:innen teilten die Ansicht, dass die Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Volksschulen ein guter Hebel für eine nachhaltige und gesunde Ernährung ist, insbesondere unter dem Aspekt der gesundheitlichen Chancengerechtigkeit.

3.2.4 Austausch mit Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung in einer öffentlichen Einrichtung in Oberösterreich

Im Juli 2022 konnte aufbauend auf vorangegangenen Kooperationen mit dem BMSGPK ein Besuch einer Küche, die für Gemeinschaftsverpflegung verantwortlich ist, organisiert werden. Drei Teammitglieder konnten die Küche in einem Verwaltungsgebäude in Linz besuchen bzw. sich mit den für die Verpflegung zuständigen Personen unterhalten.

Wesentliche Lernerfahrung war, dass für unterschiedliche Produktgruppen Verträge mit unterschiedlichen Betrieben bestehen. Diese Teilung nach Produktgruppen in Form von Losen ist beschaffungsrechtlich zulässig und laut den Personen, die für die Beschaffung zuständig sind, auch höchst sinnvoll, da sonst nur von Großhändlern Lebensmittel bezogen werden könnten. Durch die Teilung nach Produktgruppen können beispielsweise auch Verträge mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben geschlossen werden.

Des Weiteren war die Rückmeldung des Küchenleiters, dass er Handelsbeziehungen mit kleineren regionalen Betrieben bevorzugt, da hier auch mehr Spielraum bezüglich der Waren besteht und

die Kommunikation oftmals leichter funktioniert, interessant. So hat er beispielsweise beschrieben, dass ein Fleischerbetrieb auch kurzfristig frische Ware anbietet, die nicht so lange vorab planbar ist. Bei anderen Produktgruppen, die in einer bestimmten Menge regelmäßig wöchentlich bezogen werden – wie beispielsweise Milchprodukte –, erscheinen Verträge mit Großbetrieben passend.

In Oberösterreich finden einmal jährlich auch Vernetzungstreffen der Küchenleiter:innen der Küchen in den oberösterreichischen Landeseinrichtungen statt. Diese werden, sowohl zum fachlichen Austausch als auch zum Austausch über Zuliefererbetriebe, als wertvoll empfunden.

Das Land Oberösterreich ist eingebunden in die Erweiterung und Pilotierung des dynamischen Beschaffungssystems (DBS) für Lebensmittel. Das DBS ist ein Onlinesystem, welches einen vergaberechtlich korrekten Vergabeprozess erleichtern soll. Damit Betriebe für Ausschreibungen bieten können, müssen sie sich im DBS einmalig registrieren. Die BBG prüft in diesem Registrierungsschritt, ob die Betriebe alle rechtlichen Voraussetzungen erfüllen, um für öffentliche Ausschreibungen ein Angebot abgeben zu können. Sobald ein Betrieb registriert ist, können Angebote für das System abgegeben werden. Das soll den ausschreibenden Stellen die Prüfung der Angebote bzw. der Bieter:innen erleichtern. Damit sollen auch Klein- und Mittelbetriebe gewonnen werden, sich an öffentlichen Ausschreibungen zu beteiligen. Das Land Oberösterreich hat sich bereit erklärt, beim Aufbau des Lebensmittelbereichs im DBS zu unterstützen und Ausschreibungen über das System abzuwickeln. Da sich der Lebensmittelbereich aber erst im Aufbau befand, waren kaum Betriebe im DBS registriert. Um die regionalen Betriebe in das System zu integrieren und später auch Angebote von diesen über das DBS zu erhalten, haben Mitarbeiter:innen des Landes Oberösterreich Sensibilisierungsarbeit geleistet und bei der Registrierung geholfen. Dies wurde von den Gesprächspartnerinnen und -partnern als aufwendig und hochschwierig beschrieben, insbesondere für Klein- und Mittelbetriebe, die mit ihrer Kernaufgabe, der Produktion von Lebensmitteln, ausgelastet sind.

Die für die Beschaffung verantwortlichen Personen wurden bezüglich des slowenischen Beschaffungstools konsultiert. Ein Punkt, der z. B. im Unterschied zum DBS als positiv erachtet wurde, ist die Transparenz bezüglich der bestehenden Produkte von unterschiedlichen Betrieben inklusive der Angabe von Nährwerten. Es wurde aber auch angemerkt, dass so ein Tool so niederschwellig wie möglich gestaltet sein muss und die Anwender:innen gut eingeschult werden müssen.

Ein weiterer Punkt in diesem Zusammenhang war, dass die Informationen für die auszuschreibenden Produkte von den Küchenleiterinnen und Küchenleitern kommen. Daher bräuchte es eventuell für diese Personengruppe auch Fortbildungen, um diese vertiefter für gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren bzw. dieses Wissen über entsprechende Gerichte zu vermitteln.

3.2.5 Interviews mit Verpflegungsbetrieben und Gemeinden

Im Rahmen des WP 7 war vorgesehen, mit öffentlichen Einrichtungen zu kooperieren, um eine Demoversion des slowenischen Beschaffungstools zu pilotieren. Es sollten fünf öffentliche Einrichtungen gefunden werden, die bezüglich des Tools konsultiert werden. Für die österreichischen Aktivitäten wurden Kindergärten und Volksschulen als relevante öffentliche Einrichtungen identifiziert, da sie ein wesentliches Setting für Gesundheitsförderung und die Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit darstellen. Für diese Aufgabe konnte mit dem niederösterreichischen Programm „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut!“ zusammengearbeitet werden. Wie bereits oben thematisiert, stellte sich aber auch hier in den Gesprächen heraus, dass die am Vitalküche-Programm teilnehmenden Kindergärten und Volksschulen vorrangig das Essen von Verpflegungsbetrieben beziehen. Mit den Ansprechpartnerinnen der Initiative „Tut gut!“ wurden drei niederösterreichische Gemeinden mit insgesamt sieben Kindergärten und Volksschulen als geeignet identifiziert. Zwei dieser Gemeinden haben Verträge mit einem regionalen Restaurant für die Mittagsverpflegung in ihren Kindergärten. Die dritte Gemeinde besitzt eine Gemeindegemeinschaftsküche, die für mehrere öffentliche Einrichtungen kocht, eben auch für die Kindergärten und die Volksschule. Da die Verpflegung durch externe Verpflegungsbetriebe erfolgt, wurde in Rücksprache mit dem WP-7-Leitungsteam beschlossen, von einer vertieften Konsultation bezüglich des slowenischen Tools abzusehen und Gespräche zu führen, um den Beschaffungs- bzw. Versorgungsprozess für die Speisen besser zu verstehen sowie am Rande die Meinung zu einem solchen Beschaffungstool einzuholen.

In Folge wurden im Sommer 2022 ca. einstündige, separate Telefoninterviews mit einer Betreiberin und einem Betreiber einer Verpflegungsküche in Niederösterreich sowie mit einer Bürgermeisterin einer niederösterreichischen Gemeinde geführt. Aus einer weiteren niederösterreichischen Gemeinde erhielt das Projektteam die Antworten auf den Interviewleitfaden schriftlich. Die Interviewleitfäden (siehe Anhang) wurden gemeinsam im Projektteam erstellt.

Ziel der Befragung war, ein besseres Verständnis für die Vergabeverfahren und Qualitätskriterien in den Gemeinden hinsichtlich der Gemeinschaftsverpflegung zu erlangen und einen Einblick in die Zusammenarbeit der Stakeholder:innen untereinander zu bekommen; zudem sollten die Schwierigkeiten und Chancen der Verpflegungsbetriebe insbesondere im Hinblick auf das Angebot gesundheitsförderlicher, nachhaltiger Speisen erfasst werden, aber auch, inwiefern ein Beschaffungstool, wie etwa jenes Procurement Tool aus Slowenien (siehe Kapitel 3.1) unterstützen könnte. Hinsichtlich der Erhebungsergebnisse muss aber hervorgehoben werden, dass die befragten Personen, die allesamt am Programm „Vitalküche“ teilnehmen, bereits das Ziel verfolgen, in Kindergärten und Schulen eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung sicherzustellen. Nachfolgend werden die Ergebnisse der Interviews zusammengefasst.

Die befragten Gemeinden beauftragten die Verpflegungsbetriebe im Rahmen einer Direktvergabe bzw. ist ein Verpflegungsbetrieb eine Zentralküche, die direkt am Gemeindeamt angesiedelt ist. Bei der Direktvergabe lag die Entscheidung über die Beauftragung bei der Gemeinde, wobei diese auf Empfehlung von Pädagoginnen und Pädagogen basierte. Die Beauftragung der Verpflegungs-

betriebe ist zeitlich nicht begrenzt. Vorgaben, an welche sich die Betriebe zu halten haben, sind u. a. folgende:

- » Die Speisen müssen **pünktlich** zu der vereinbarten Zeit geliefert werden.
- » Die **Lieferung soll durch den Verpflegungsbetrieb** passieren.
- » Es muss eine Versorgung von **Montag bis Freitag** sichergestellt sein.
- » Wünsche der Vitalgemeinden müssen erfüllt werden: weniger Fleisch, mehr Gemüse, abwechslungsreich, Regionalität, Saisonalität, kostengünstig, Zustellung, ausgewogene Menüs; evtl. Biozertifizierung

Laut den befragten Gemeinden ist eine Schwierigkeit im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung, dass die Auswahl an Verpflegungsbetrieben, wie etwa Gasthäusern, im ländlicheren Raum immer kleiner wird. Direktvergaben aufgrund mangelnder Alternativen sind die Folge. Hinzu kommt, dass Betriebsruhetage der Gasthäuser unter der Woche eine durchgehende Versorgung von Montag bis Freitag verunmöglichen. Auch die Anforderung der Lieferung an die Tagesheim- und Bildungsstätten durch die Verpflegungsbetriebe wird nicht immer erfüllt, wie nachfolgendes Zitat einer Gemeindevertreterin zusammenfasst: „Es wäre schwierig, in der Region jemand Besseren zu finden. Die Schwierigkeit ist, einen Verpfleger zu finden, der zur vereinbarten Zeit am vereinbarten Ort die Mahlzeiten hinliefert. Wir haben selbst wenig Gasthäuser und ‚bedienen‘ uns schon [...] aus einer Nachbargemeinde.“

Die befragten Betriebe unterscheiden sich insbesondere in den Dimensionen der jeweils täglichen Aufträge – während der eine Betrieb ca. 50–80 Portionen pro Tag zubereitet, ist der andere Betrieb für etwa 800–900 Portionen verantwortlich. Beide Betriebe sind sich aber, wie bereits erwähnt, insofern ähnlich, als sie im Rahmen des Programms „Vitalküche“ das Ziel verfolgen, gesundheitsförderliche und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu betreiben. Eine Umstellung des Menüs im Rahmen des „Vitalküche“-Programms von „NÖ Tut Gut!“ war aufgrund unterschiedlicher Faktoren herausfordernd:

- » Die **Menüpläne** mussten umgeändert werden.
- » Manche Einrichtungen **akzeptierten anfangs die Reduktion von Fleischgerichten nicht**.
- » Speisen müssen so gestaltet werden, dass sie **von den Kindern akzeptiert** werden.
- » Die Suche nach **regionalen Produkten** gestaltete sich anfangs ebenfalls schwierig. Eine Leitung eines Betriebes kommentierte: „wenn man nicht zufällig weiß, dass der Landwirt etwas anbietet, hat man Pech gehabt.“ Mit ausschließlich regionalen Produkten zu kochen, ist außerdem nicht immer möglich, insbesondere wenn eine große Portionszahl angefertigt werden muss.
- » Zwar ist die Menüplanung nach Standards der Vitalküche **preislich machbar, es ist jedoch viel Eigeninitiative seitens der Verpflegungsbetriebe** notwendig.

Trotz der, insbesondere anfänglichen, Schwierigkeiten ist eine Umstellung der Menüpläne aber möglich. Als unterstützende Faktoren hierfür wurden folgende genannt:

- » die **Unterstützung und Begleitung durch die Vitalküche**, wie auch die Checkliste der Vitalküche und „NÖ Tut Gut!“-Rezepte
- » der **Druck der Gemeinde**, den Plan umzusetzen, um eine „Tut gut!“-Gemeinde zu werden, und die hierfür auch alle relevanten Stakeholder:innen „ins Boot holt“

- » **Tagesheim- und Bildungsstätten stehen hinter dem Unterfangen.**
- » die **Benennung der Mahlzeiten** insofern, als sich Kinder und Eltern etwas darunter vorstellen können
- » eine „**ansehnliche**“ **Aufbereitung** der Speisen

Die Betriebe nannten zusätzlich noch weitere Ideen, die bei der Umsetzung helfen könnten:

- » ein **Speisenkatalog mit Rezepten, die auf Kinder abgestimmt sind**
- » **Seminare, Schulungen** u. a. zum Thema gesundheitsförderliche, nachhaltige Ernährung sowie zu anderen Themen (z. B. Kostenkalkulation, Orientierungshilfe zu „neuen“ Lebensmitteln/Biolebensmitteln)
- » **Vernetzung** unter den Verpflegungsbetrieben
- » **Onlinetool** insbesondere für große, aber auch neue Verpflegungsbetriebe. Eine Betriebsleitung merkte etwa an: „hilfreich wäre eine Homepage, wo niederösterreichische Landwirte eintragen, was sie gerade anbieten können. Das ist aber auch eine Frage der Größe der Landwirtschaft. Manche kleinen Landwirte benötigen so ein Extramarketing nicht, da sie ohnehin schon ausgelastet sind. Das vorgeschlagene Tool wäre sicher hilfreich für Verpfle-ger:innen, die neu starten.“ Aktuell werden Lebensmittel eher telefonisch bezogen.

Die Zusammenarbeit von Gemeinde und Verpflegungsbetrieb „basiert auf Vertrauen“ und es wird seitens der beiden befragten Gemeinden nicht aktiv kontrolliert, ob die Vorgaben eingehalten werden. Feedback zu den Speisen erhalten die Verpflegungsbetriebe insbesondere von den Pädagoginnen und Pädagogen, die jedenfalls beobachtend beurteilen können, ob die Speisen von den Kindern gut angenommen werden. Was außerdem vereinzelt passiert, ist ein regelmäßiger Austausch u. a. mit der Gemeinde, den Verpflegungsbetrieben, Pädagoginnen und Pädagogen sowie dem „Tut gut!“-Team.

3.2.6 Testung des slowenischen Beschaffungstools für Österreich

Im Rahmen des WP 7 wurde das slowenische Beschaffungstool von den teilnehmenden Mitgliedstaaten für die nationalen Kontexte getestet. Hierfür wurde von der WP-7-Leitung eine Demoversion zur Verfügung gestellt. Geplant war, dass die nationalen Teams Informationen zu Produkten einer bestimmten Produktgruppe von nationalen Produktionsbetrieben erhalten und diese in die Demoversion einpflegen, um in einem nächsten Schritt in Kooperation mit öffentlichen Institutionen eine Ausschreibung mit realitätsgetreuen Angaben zu simulieren. Da sich im Laufe der Arbeiten zur Joint Action in Österreich herausstellte, dass einerseits die Kindergärten und Volksschulen oftmals ganze Speisen von externen Betrieben beziehen und sich andererseits das Auftragsvolumen für Lebensmittelgruppen unter der Ausschreibungsgrenze befindet, wurde mit der WP-7-Leitung eine verkürzte Pilotierung vereinbart.

In Österreich wurde das Beschaffungstool anhand von Milch und Milchprodukten durch die AGES getestet. Für die Informationsgewinnung hinsichtlich der Produkte wurden vier Produzenten für

Milch und Milchprodukte angefragt, eine Liste ihrer Produkte samt Preis und Zutaten zur Verfügung zu stellen. Von einem Hersteller erhielt die AGES eine Produktliste.

Das Projektteam nahm im Anschluss folgende Schritte vor:

- » Erstellung von Subkategorien für die Produkte in Übereinstimmung mit dem österreichischen Lebensmittelcodex und Eingabe in das Beschaffungstool. Die Angleichung an den österreichischen Lebensmittelcodex harmonisierte und erleichterte den Prozess.
- » Zur Pilotierung des Beschaffungstools wurde eine öffentliche Ausschreibung mit drei verschiedenen Lebensmitteln (Milch, Butter und Käse) samt einer Proformarechnung erstellt (siehe Abbildung 6/Abbildung 6).

Abbildung 6:
Proformarechnung aus dem slowenischen Beschaffungstool

Public tender document										
Set/lot	Food type	Mass/volume ranges	Approximate wanted amount of ordered products	The unit of measure quantity (price or kilogram/liter)	Calculated mass/volume/ piece per unit kg/l	Estimated mass/volume of total quantity (kg/l)	Estimated price per unit of measure (EUR)	Estimated value for approximate quantity (EUR)		
1	2	3	4	5	6	7	8			
JK AUSTRIA – MILK & DAIRY										
1	Butter, pasteurised, min. 82 % of total fat, I. quality	15 g – 25 kg	15,0	kg	1,0	15,0	2,00	30,00		
2	Butter, pasteurised, min. 82 % of total fat, I. quality	15 g – 25 kg	10,0	kg	1,0	10,0	2,50	25,00		
3	Milk, whole, pasteurised, min. 3.5 % milk fat, ESL	500 ml – 1 l	10,0	l	1,0	10,0	1,20	12,00		
4	Milk, skimmed, max. 0,5 % milk fat, lactose free, high-heated, added protein	500 ml – 1 l	15,0	l	1,0	15,0	1,80	27,00		
5	Cottage cheese, light, chunky	250 g – 10 kg	10,0	kg	1,0	10,0	5,50	55,00		
JK	Total for lot:		60,0			60,0		149,00		

OFFER											
Name (brand) of offered food product	Price per unit of measure in euros, without VAT	VAT rate (%)	VAT (EUR)	Price per unit of measure in euros, with VAT	Estimated contract value, with VAT (EUR)	The size of your offered packaging in kilograms/liters	Price of your offered packaging in EUR, without VAT	Price of your offered packaging in EUR, with VAT	Quality schemes (national, european, private). If you have more than one scheme, separate them with comma.	EAN code	Ordering code
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Teebutter	10,8	9,5	1,03	11,83	177,45	0,5	5,40	5,91	AMA Gütesiegel		
Biobutter											
Portionsbutter	12,8	9,5	1,22	14,02	140,20	0,2	2,56	2,80	AMA Gütesiegel		
% länger Frisch	1,52	9,5	0,14	1,66	16,60	1	1,52	1,66	AMA Gütesiegel		
pro Milch	1,9	9,5	0,18	2,08	31,20	1	1,90	2,08	AMA Gütesiegel		
Cheese mager natur	4,95	10	0,50	5,45	54,50	0,25	1,24	1,36	AMA Gütesiegel		
					419,95						

Quelle: GÖG/AGES

Die Einschätzung des Projektteams in Rückkoppelung mit einzelnen Stakeholderinnen und Stakeholdern ist, dass das Beschaffungstool im aktuellen nationalen Kontext für Kindergärten und Schulen nur schwer umgesetzt werden kann. Die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln ist in Österreich dezentralisiert gestaltet und die Verantwortung obliegt der jeweiligen Trägerin bzw. dem jeweiligen Träger (z. B. Kindergärten = Gemeinden, Krankenhäuser = Bundesländer, Bundesheer = Bundesministerium für Landesverteidigung). Die Mehrheit der Schulen und Kindergärten

verfügt über keine eigene Verpflegungsküche, sodass sie die Mahlzeiten oft von externen Anbietern beziehen, wie beispielsweise Catering-Unternehmen, lokalen Restaurants und kleinen lokalen Anbietern bis hin zu anderen öffentlichen Einrichtungen, die über Küchen verfügen (z. B. Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen). Das slowenische Beschaffungstool können nur öffentliche Einrichtungen für ihre Lebensmittelbeschaffung nutzen, privatwirtschaftliche Verpflegungsbetriebe sind in der Konzeption des slowenischen Beschaffungstools nicht berücksichtigt. Sollten in Österreich auch privatwirtschaftliche Betriebe, die Verträge hinsichtlich der Gemeinschaftsverpflegung mit öffentlichen Einrichtungen haben, die Vorteile des Tools nutzen können, müsste dies in der Konzeption berücksichtigt werden (Ausschreibung vs. Einkauf).

Zudem gibt es in Österreich keine zuständige Behörde für Lebensmittelbeschaffung im öffentlichen Bereich. Die Beschaffung von Lebensmitteln hat keine eigene Rechtsgrundlage, sondern ist Teil des Bundesbeschaffungsgesetzes, das eine Vielzahl von Dingen abdeckt, die beschafft werden können. Standards und Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln sind in nicht bindenden Dokumenten festgehalten (z. B. Nationaler Aktionsplan Beschaffung).

Darüber hinaus ist notwendig, mit anderen relevanten Sektoren (z. B. Landwirtschaft, Wirtschaftskammer, Bundesbeschaffungsgesellschaft) eine engere Zusammenarbeit aufzubauen, die sich aktuell erst im Aufbau befindet.

Auf Basis all dieser Gründe wird eine Umsetzung des Beschaffungstools für österreichische Kindergärten und Schulen derzeit als schwierig angesehen. Künftig kann eine Umsetzung aber möglich werden: Es erfolgte etwa bereits ein Austausch mit relevanten Stellen (runder Tisch mit relevanten Stakeholderinnen und Stakeholdern für die öffentliche Beschaffung), die ein solches Tool im Allgemeinen positiv bewerten. Top-down-Vorgaben von der EU oder nationalen Behörden würden eine Umsetzung unterstützen.

3.2.7 Vernetzungstreffen: Gesunde und nachhaltige Beschaffung – Fokus Kindergärten und Volksschulen mit internationalem Gast

Am 6. Februar 2023 wurde ein Vernetzungstreffen mit Betina Bergman Madsen organisiert. Betina Bergman Madsen ist Hauptverantwortliche für das Beschaffungswesen in Kopenhagen, wobei sie einen Fokus auf die Beschaffung von nachhaltigen und biologischen Lebensmitteln in allen öffentlichen Küchen der Stadt legt. Darüber hinaus leitet sie das europäische „Procurement Officer“-Netzwerk. Zu dem Vernetzungstreffen wurden für Beschaffung verantwortliche Stakeholder:innen u. a. aus der BBG, der Stadt Wien, dem Wiener Gesundheitsverbund und dem österreichischen Bundesheer geladen. Im Rahmen des Treffens wurden zum einen das Joint-Action-Projekt Best-ReMaP und das Beschaffungstool, welches auf großes Interesse gestoßen ist, vorgestellt. Zum anderen stellte Betina Bergman Madsen ihre Arbeit vor: Innerhalb von etwa neun Jahren gelang ihr, den Anteil organischer Lebensmittel in den öffentlichen Küchen von Kopenhagen von 45 Prozent auf 90 Prozent zu heben. Dabei spielte es eine große Rolle, dass z. B. Bioprodukte in den Ausschreibungen als verbindliches Qualitätskriterium genannt wurden – Produzenten hatten also

keine andere Wahl, als der Anforderung gerecht zu werden, um realistische Chancen auf eine Beauftragung zu haben. Wichtige Personen für eine Veränderung sind „Procurement Lawyers“, verantwortlich für das Beschaffungswesen, und „Conversion Agents“, die Küchen in Richtung Nachhaltigkeit und Gesundheit begleiten und schulen. Weiters berichtete Betina Bergman Madsen von sogenannten „Food Schools“ in Kopenhagen – neue Schulen werden immer mit einer Küche ausgestattet, in dieser sind die Kinder im Austausch mit den Köchinnen bzw. Köchen und kochen auch selbst.

Es herrschte von allen Seiten reges Interesse am Beschaffungstool sowie an einem weiteren Austausch.

4 Zusammenfassung und Ausblick

In Österreich sind die Strukturen kleinteilig und es unterscheiden sich die Zuständigkeiten für die Beschaffung von Lebensmitteln zwischen den öffentlichen Einrichtungen je nach Trägerin bzw. Träger, z. B. sind die Gemeinden für Kindergärten und Volksschulen, die Bundesländer für ihre Krankenhäuser und ist das Bundesministerium für Landesverteidigung für Einrichtungen des Bundesheeres zuständig. Für die Verpflegung von Kindergärten und Schulen spielen aber insbesondere die Gemeinden eine tragende Rolle.

Die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln hat keine eigene Rechtsgrundlage, sondern ist Teil des Bundesbeschaffungsgesetzes, das eine Vielzahl von Dingen abdeckt, die beschafft werden können. Vorgaben zur gesunden und nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche gibt es nicht, es existieren lediglich Leitfäden, die auf Minimalqualitätskriterien hinweisen.

Die Mehrheit der Schulen und Kindergärten verfügt außerdem über keine eigene Verpflegungsküche, sodass sie die Mahlzeiten oft von externen Anbietern beziehen, wie beispielweise Catering-Unternehmen, lokalen Restaurants und kleinen lokalen Anbietern oder anderen öffentlichen Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung anbieten (z. B. Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen). Wichtig für Kindergärten und Schulen ist die zuverlässige, pünktliche Lieferung der Mahlzeiten an jedem Werktag – eine Anforderung, die beispielsweise Restaurants nicht immer erfüllen können. Einen lokalen Anbieter zu finden, der darüber hinaus gesunde, nachhaltige und altersgerechte Mahlzeiten kocht, ist laut Angaben der Gesprächspartner:innen nicht einfach. Zudem ist der Preis oft das entscheidendere Element bezüglich der Auswahl von Verpflegungsbetrieben.

All diese Umstände haben zur Folge, dass viele unterschiedliche Stakeholder:innen die Versorgungslandschaft bespielen und es nicht den einen Hebel gibt, um die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln in Richtung nachhaltig und gesundheitsfördernd zu gestalten. Es wurde deutlich, dass es unterschiedliche Leitlinien und Standards für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich gibt, die jedoch keiner verpflichtenden Anwendung unterliegen. In diesem Zusammenhang musste aber auch festgestellt werden, dass unterstützende Materialien und Vorgaben auf freiwilliger Basis nicht in allen Institutionen bekannt sind bzw. flächendeckend Anwendung finden. Aus diesem Grund wird eine Notwendigkeit für verpflichtende Kriterien für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln gesehen. Aber nicht nur für die Beschaffung von Lebensmitteln, sondern auch für die Ausschreibung von und Verträge für Catering-Leistungen erscheinen verpflichtende Kriterien hilfreich.

Neben verpflichtenden Vorgaben sind auch Begleitmaßnahmen notwendig, wie etwa jene beim niederösterreichischen Programm „Vitalküche“, bei dem Kantinen von „NÖ Tut gut!“ fachlich in Bezug auf gesunde, nachhaltige Ernährung begleitet werden. Ganz allgemein sind Schulungsangebote für Verpflegungsbetriebe notwendig sowie auch Möglichkeiten der Vernetzung von Verpflegungsbetrieben untereinander.

Ein Beschaffungstool ähnlich dem slowenischen Tool wird als große Chance und Hebel für eine gesundheitsförderlichere, nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung gesehen. Jedoch muss

berücksichtigt werden, dass in Österreich oftmals ganze Catering-Dienstleistungen vergeben werden, was zur Folge hat, dass private Verpflegungsbetriebe dann auch Zugriff auf ein solches Tool haben müssten bzw. man diese vertraglich dazu verpflichten müsste, dieses zu verwenden. Außerdem müssen auch strukturelle Hindernisse mitbedacht werden: Ländlichere Gebiete verfügen über kleine bis keine Auswahl an Verpflegungsbetrieben. Zudem sollte bei der Erstellung eines solchen Tools darauf geachtet werden, dass es niederschwellig und nicht zu komplex ist, um es auch für kleine Betriebe zugänglich zu machen. Darüber hinaus müsste eine eigene Stelle geschaffen werden, welche das Tool serviziert bzw. bei Fragen unterstützen kann (wie dies etwa in Slowenien eine eigene Stelle in der Wirtschaftskammer tut). Bei der Erstellung eines solchen Tools sollten relevante Stakeholder:innen, u. a. auch künftige Nutzer:innen, miteingebunden werden – das fördert die Akzeptanz und kann unnötige Hürden für die Inanspruchnahme aufzeigen bzw. verhindern.

Literatur

Änderung der Schwellenwertverordnung (2023): Verordnung der Bundesministerin für Justiz, mit der die Schwellenwertverordnung 2023 geändert wird, BGBl. II Nr. 202/2023, in der geltenden Fassung

Best-ReMaP (2023): Battling Childhood Obesity: Best-ReMaP's Path from Evidence to Action [online]. <https://www.bestremap.eu> [Zugriff am 01.08.2023]

BKA (2023a): Kindergärten [online]. Bundeskanzleramt. https://www.oesterreich.gv.at/themen/familie_und_partnerschaft/kinderbetreuung/2/Seite.370130.html [Zugriff am 18.07.2023]

BKA (2023b): Struktur und Formen Kinderbildung und -betreuung [online]. Bundeskanzleramt. <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/agenda/familie/kinderbildung-und-betreuung/struktur-und-formen-kinderbildung-und--betreuung.html> [Zugriff am 18.07.2023]

BMBWF (2023a): Aufnahme in die Volksschule [online]. Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/beratung/schulinfo/aufnahme_vs.html#:~:text=Die%20allgemeine%20Schulpflicht%20beginnt%20mit,Geburtstag%20vorangehenden%20Tages%20als%20vollendet [Zugriff am 18.07.2023]

BMBWF (2023b): Ausbaupläne ganztägiger Schulformen [online]. Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulsystem/gts/ausbauplaene_gts.html [Zugriff am 18.07.2023]

BMBWF (2023c): Bedarfsgerechter Ausbau der ganztägigen Schulformen / Standorte 2023/24 [online]. Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulsystem/gts/ba_standorte.html#:~:text=Derzeit%20bieten%20knapp%2060%20%25%20oder,Standorte%20deutlich%20in%20der%20%C3%9Cberzahl [Zugriff am 18.07.2023]

BMSGPK (2022): Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten. Hg. v. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Wien

BMSGPK (2023a): NEK – Nationale Ernährungskommission [online]. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/NEK.html> [Zugriff am 31.07.2023]

BMSGPK (2023b): Unser Schulbuffet und Leitlinie Schulbuffet [online]. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz. <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html> [Zugriff am 31.07.2023]

- BVergG (2018): Bundesgesetz über die Vergabe von Aufträgen (Bundesvergabegesetz 2018 – BVergG 2018), BGBl. I Nr. 100/2018 (NR: GP XXVI RV 329 AB 413 S. 57. BR: 10079 AB 10082 S. 888.) BGBl. II Nr. 91/2019 (Anpassung durch V), in der geltenden Fassung
- EU (2020): Farm to Fork Strategy – For a fair, healthy and environmentally–friendly food system. Hg. v. Europäische Union, Brüssel
- FGÖ (2023a): Die Initiative „Kinder essen gesund“ [online]. Fonds Gesundes Österreich. <https://www.kinderessengesund.at/initiative> [Zugriff am 27.08.2023]
- FGÖ (2023b): Links zum Thema Ernährung [online]. Fonds Gesundes Österreich. <https://www.fgoe.org/extressourcen/Links-zum-Thema-Ern%C3%A4hrung> [Zugriff am 31.07.2023]
- Gruber, Anita; Holler, Claus (2017): Einsatz von regionalen Qualitätslebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Hg. v. Bio Austria, Wien
- naBe-Plattform (2023a): Die Arbeitspakete des Forums „Österreich isst regional“ [online]. Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung. <https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional-arbeitspakete> [Zugriff am 31.07.2023]
- naBe-Plattform (2023b): Unsere Mission – Ihre Initiative. Warum der Ausbau eines nachhaltigen Beschaffungswesens wichtig ist [online]. Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung. <https://www.nabe.gv.at/nabe-aktionsplan> [Zugriff am 31.07.2023]
- REVAN (2016): Erhebung zur Verpflegungssituation in österreichischen Kindergärten [online]. Richtig essen von Anfang an! <https://www.richtigessenvonanfangen.at/eltern/richtig-essen/essen-im-kindergarten-und-in-der-schule/mittagessen-im-kindergarten/erhebung-zur-verpflegungssituation-in-oesterreichischen-kindergaerten> [Zugriff am 06.12.2023]
- REVAN (2023): Eltern – Über das Programm [online]. Richtig essen von Anfang an! <https://www.richtigessenvonanfangen.at/eltern/ueber-das-programm> [Zugriff am 28.07.2023]
- Rozman, Natalija; Kravos, Petra; Robnik Levart, Monika; Gabrijelčič Blenkuš, Mojca; WP7 partners (2021): D7.1 Overview/applicative situation analyses of the existing EU and national legislation. Hg. v. Best-ReMaP
- Statistik Austria (2023a): Bildung in Zahlen 2021/22 – Schlüsselindikatoren und Analysen. Statistik Austria, Wien
- Statistik Austria (2023b): Statistik über die elementare Bildung und das Hortwesen 2022/23 Kindertagesheimstatistik. Statistik Austria, Wien
- WHO (2022): Childhood Obesity Surveillance Initiative – Fact Sheets Highlights 2018–2022. Hg. v. World Health Organization, Kopenhagen

WKO (2023): Schwellenwerte und Berechnung des geschätzten Auftragswertes im Vergabeverfahren [online]. Wirtschaftskammer Niederösterreich.
https://www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/Schwellenwerte_und_Berechnung_des_geschaetzten_Auftragswer.html
[Zugriff am 06.12.2023]

Anhang

Interviewleitfaden Verpflegungsbetrieb

Fragen an den Verpflegungsbetrieb *Hintergrund / weiterführende Fragen / Antwortmöglichkeiten in Grau*

1	Wie viele Einrichtungen versorgen Sie? Wie viele Personen umfasst das (falls bekannt)?
2	Wie sind Sie zu diesen Einrichtungen gekommen? Ausschreibung oder Direktvergabe?
3	Wurden Ihnen Vorgaben für die Erstellung des Speiseplans gemacht? Wenn ja: welche? Von wem? Sind manche davon schwer einzuhalten? Beispiele fürs Mittagessen: mindestens 4 x an 20 Tagen Getreideprodukte mit mindestens 25 % Vollkornanteil (z. B. Naturreis, Dinkelreis, Roggenbrot), mindestens 4 x Hülsenfrüchte in 20 Tagen (z. B. Eintöpfe, Linsensuppe), maximal 10 x an 20 Tagen Fleisch und Fleischprodukte Im Falle von Kriterien, wie z. B. Saisonalität, Regionalität, Fairer Handel: Wie überprüfen Sie diese? (Siegel etc.) Legen Sie diese den Einrichtungen offen dar? Wenn ja, in welcher Form?
4	Kommen die Einrichtungen manchmal mit Änderungswünschen auf Sie zu? Wenn ja, mit welchen? Oder machen Sie proaktiv Vorschläge zur Optimierung im Hinblick auf ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot? Gibt es die Möglichkeit, die Struktur des Speiseplans Ihrerseits während der Vertragslaufzeit zu ändern und Vorgaben/Kriterien neu einzuführen? Wird der Speiseplan von Kindergärten genauer angesehen und evtl. die Einhaltung von Kriterien kontrolliert? Spielen die Meinungen von Kindern/Eltern eine Rolle?
5	Kennen Sie Empfehlungen, z. B. die „Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung“ oder die Empfehlungen des Gesundheitsministeriums u. a. zur Gestaltung des Speiseplans? Wenn nein: Denken Sie, dass Empfehlungen* einfach in den Speiseplan eingebaut werden könnten? Denken Sie, dass die Verwendung eines vereinheitlichten Kriterienkatalogs Ihre Arbeit vereinfachen würde? (ähnlich wie Checklisten in Kindergarten / Checkliste Schule – nur einfacher und kürzer) Bsp. siehe Frage 1. Beschäftigen Sie sich mit diesen Kriterien/Checklisten? *Empfehlungen des BMSGPK sind z. B.: „Checkliste Schulverpflegung“ und „Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten“, „Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule“ der Nationalen Ernährungscommission, „Qualitätsstandard Kindergartenverpflegung“
6	Was könnte Sie bei der Optimierung des Speiseplans anhand dieser Kriterien unterstützen? Bsp.: Musterrezepte, Ausbildung für Personal, Orientierungshilfen für Einkauf

7	<p>Wie beziehen Sie Ihre Lebensmittel? (Bsp.: Bestelllisten, telefonische Bestellungen, elektronische Plattform)</p> <p>Wie würde ein ideales Instrument für Sie aussehen, wenn Sie ein neues erfinden könnten?</p> <p>*Könnten Sie sich vorstellen, mit einem Onlinetool zu arbeiten, das eine Auflistung aller Lebensmittel nach Produktkategorie/Zertifizierung (z. B. Bio) zulässt und finale Bestelllisten ausgibt?</p> <p>Was kann das Tool und was nicht? Welche Vorteile und Nachteile hat es?</p> <p>*Slowenisches Tool: Hersteller/Bauernhöfe sind auf einer Karte eingezeichnet; sie geben Eigenschaften der Produkte ein (z. B. Zuckergehalt, Fettgehalt)</p> <p>Man könnte dann auf einen Blick sehen, zu wie viel Prozent die Bioquote oder weitere Vorgaben erfüllt sind.</p>
8	<p>Gibt es Herausforderungen bei der Beschaffung von (gewissen) Lebensmitteln?</p> <p>Bsp.: Regionalität – ist es schwierig, zu den Lebensmitteln zu kommen? (Netzwerk vorhanden? Zusammenarbeit?)</p> <p>Evtl. pandemiebedingt?</p>
9	<p>Haben Sie weitere Anmerkungen zu dem Thema Beschaffung?</p> <p>Was braucht es Ihrer Meinung nach für eine gesunde und nachhaltige Ernährung?</p>

Interviewleitfaden Gemeinde

Fragen an verantwortliche Personen in der Gemeinde Hintergrund / weiterführende Fragen / Antwortmöglichkeiten in Grau

7	<p>Wie lange arbeiten Sie schon mit Ihrem aktuellen Verpflegungsbetrieb für den Kindergarten / die Volksschule zusammen?</p> <p>Ist Ihr Vertrag zeitlich begrenzt?</p>	
	ja, zeitliche Begrenzung:	nein, keine zeitliche Begrenzung:
	1. Wie lange ist die Vertragslaufzeit?	Wie lange sollte der Vertrag Ihrer Einschätzung nach aufrechtbleiben?
	von Jahr X bis Jahr X	
	2. Wie soll der nächste Verpflegungsbetrieb gewählt werden?	Wie ist die Einstellung zu Ausschreibungen? Steht eher der Mehraufwand einer Ausschreibung im Vordergrund oder kann man es sich nicht leisten zu wechseln? Warum besteht kein Bedarf zu wechseln?
	<p>Wie hoch ist die Bereitschaft, den Verpflegungsbetrieb zu wechseln? Soll dieser gewechselt werden?</p> <p>Wer ist verantwortlich für diese Vorgangsweise?</p> <p>Warum wird der Verpflegungsbetrieb auf diese Weise gewählt?</p> <p>(z. B. Vorgaben der Leitung; keine Verantwortung bzw. kein Verantwortungsgefühl für den Wechsel des Verpflegungsbetriebs; keine weiteren Verpflegungsbetriebe verfügbar etc.)</p>	

2	Haben Sie die aktuell aufrechten Verpflegungsleistungen ausgeschrieben oder erfolgte eine Direktvergabe?	
Ausschreibung	<p>1. Gab es Vorgaben/Kriterien in dem Vertrag? (Vorgaben/Kriterien einer gesunden und nachhaltigen Ernährung) Wenn ja, welche? Wenn nein, weshalb nicht?</p>	
<p>1. Was waren die Vorgaben in der Ausschreibung? (Vorgaben/Kriterien einer gesunden und nachhaltigen Ernährung)</p>	<p>1. Gab es Vorgaben/Kriterien in dem Vertrag? (Vorgaben/Kriterien einer gesunden und nachhaltigen Ernährung) Wenn ja, welche? Wenn nein, weshalb nicht?</p>	
<p>Beispiele fürs Mittagessen: mindestens 4 x an 20 Tagen Getreideprodukte mit mindestens 25 % Vollkornanteil (z. B. Naturreis, Dinkelreis, Roggenbrot), mindestens 4 x Hülsenfrüchte in 20 Tagen (z. B. Eintöpfe, Linsensuppe), max. 10 x an 20 Tagen Fleisch und Fleischprodukte Beispiele für andere Vorgaben: Mindeststandards für Biolebensmittel (z. B. 25 % aller beschaffenen Lebensmittel aus biologischem Anbau; Achten auf Gütesiegel), Saisonalität, Regionalität, reduzierter Einsatz von Convenience-Produkten (hauptsächlich bis max. 30 % verarbeitete Lebensmittel auf Convenience-Stufe), Kriterien für schonende Zubereitung von Mahlzeiten), Fairer Handel</p>	<p>2. Waren mehrere Anbieter vorhanden bzw. gab es die Möglichkeit zu wählen? Wenn ja, weshalb hat man sich für diesen Verpflegungsbetrieb entschieden?</p>	
<p>2. Gab es mehrere Bieter?</p>		
<p>Wenn ja, nach welchen Vergabekriterien haben Sie den Verpflegungsbetrieb ausgewählt?</p>		
<p>Vorgaben für die korrekte Auswahl des Verpflegungsbetriebs: günstigstes Angebot (Billigstbieterprinzip)</p>		
<p>3. Wenn noch nicht beantwortet: Wer trifft die finale Auswahl des Verpflegungsbetriebs? Werden die Einrichtungen dazu konsultiert?</p>		
<p>Bsp.: erhaltende Instanz (Gemeinde, private Kindergartengruppe); Verantwortliche im Kindergarten selbst; andere</p>	<p>4. Stand Ihnen ein Mustervertrag zur Verfügung</p>	
<p>4. Stand Ihnen eine Ausschreibungsvorlage zur Verfügung?</p>		
<p>Wenn ja: Wird diese regelmäßig verwendet? Wenn nein: Würden Ihnen Ausschreibungsunterlagen helfen (Mustervertrag, Liste mit Vorgaben/Kriterien)?</p>		
<p>Stellen Verträge/Ausschreibungen selbst eine Hürde dar? Gibt es möglicherweise Vorgaben, die zwar bekannt sind, aber in den Verträgen nicht berücksichtigt werden können? (z. B. weil vorhandene Verpflegungsbetriebe dies nicht leisten können; weil es von der Leitung nicht erwünscht ist etc.)</p>		

3	Wenn Kriterien in den Verträgen vorhanden sind, wird deren Einhaltung regelmäßig überprüft? Wenn ja, wie?
	Ziel: herausfinden, ob und wie Kontrollen stattfinden und wie die Einstellung demgegenüber ist
4	Gibt es die Möglichkeit, verpflichtende Vorgaben/Kriterien während der Vertragslaufzeit zu ändern?
5	Kennen Sie Empfehlungen, z. B. die „Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung“ oder die Empfehlungen des Gesundheitsministeriums u. a. zur Gestaltung des Speiseplans? Wenn ja, werden diese Empfehlungen* bei der Wahl des Verpflegungsbetriebes / bei der Ausschreibung berücksichtigt? Wenn nein, was müsste sich Ihrer Meinung nach ändern, damit diese berücksichtigt werden können?
	*Empfehlungen des BMSGPK sind z. B.: „Checkliste Schulverpflegung“ und „Österreichische Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten“, „Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule“ der Nationalen Ernährungskommission, „Qualitätsstandard Kindergartenverpflegung“
6	Welches Budget steht pro Tag und pro Kind zur Verfügung? Was beinhaltet dieses?
	Sind Zwischenmahlzeiten/Hauptmahlzeiten inkludiert?
7	Gibt es Feedbackschleifen mit den Kindern? Gibt es Feedbackschleifen mit den Eltern? Wie wird mit dem Feedback umgegangen? Wird dieses Feedback umgesetzt? Wie wird der Speiseplan dann angepasst?
	Bedarf und Bewusstsein dafür, auf die Meinung der Kinder/Eltern einzugehen
8	Was würde Ihnen bei der Wahl einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung helfen?